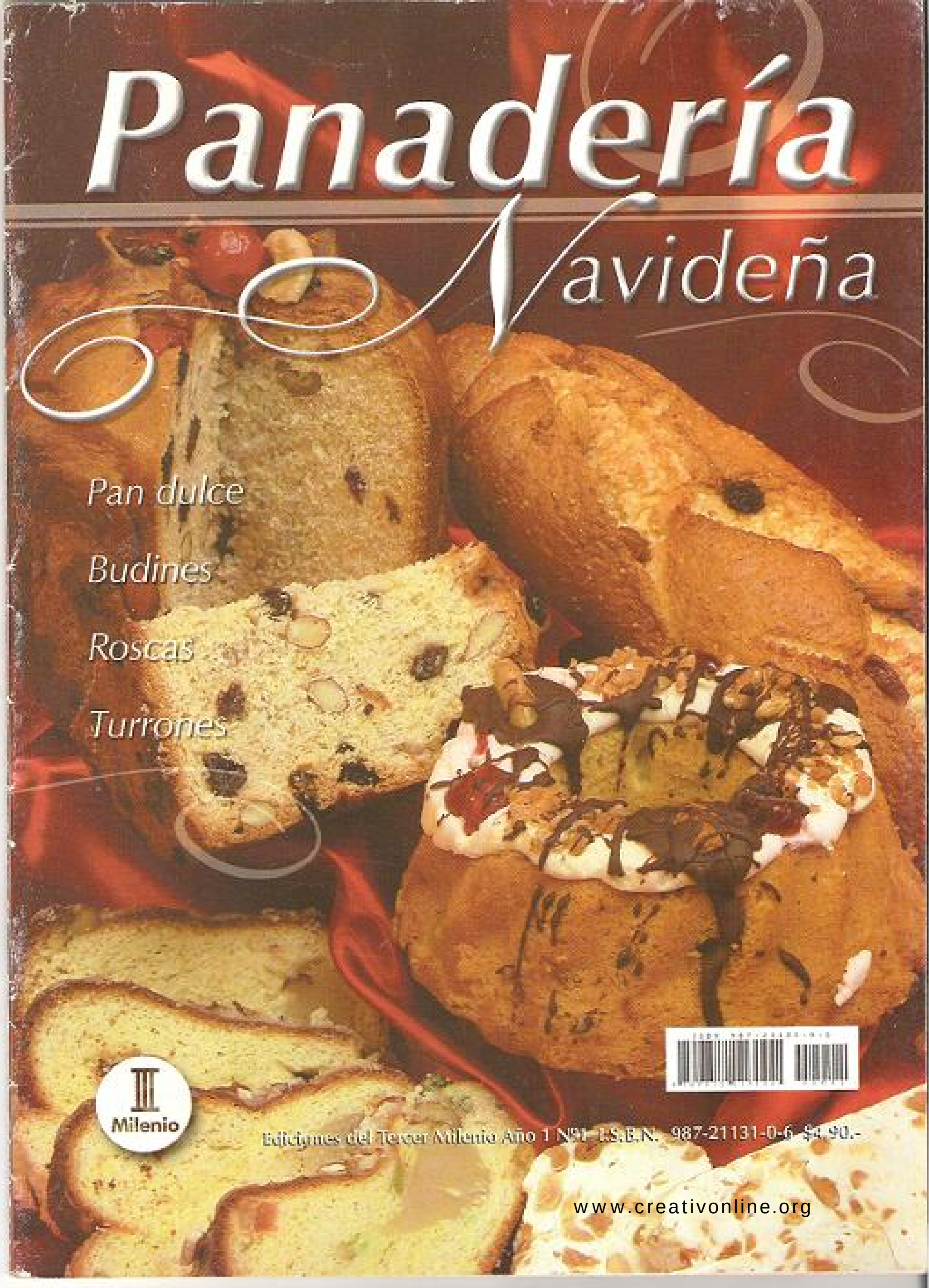
Panadería Navideña



Pan dulce

Budines

Roscas

Turrones

III Milenio

Ediciones del Tercer Milenio Año 1 Nº1 I.S.B.N. 987-21131-0-6 $4.90.-

Panadería Navideña

Es una publicación de Ediciones del Tercer Milenio

Directora Propietaria
Melina Reyes de Aguirre

Juan de Garay 215
Remedios de Escalada
Buenos Aires
(1826)
Tel.: 4242-4511 4202-1753
comohacer@hotmail.com

Artesana
Verónica Pajot

Fotografía
Gustavo Castro

Producción fotográfica
Roberto de Larraechea
Gustavo Castro

Diseño gráfico y armado
Roberto de Larraechea
Viviana Croce

I.S.B.N. 987-21131-0-6

Distribuye en Capital
Vaccaro - Sánchez
Moreno 794, Piso 9
Capital Federal

Distribuye en interior
Ediciones del Tercer Milenio

Impreso en Argentina por
Aprinta Industria Gráfica
Patagones 2768
Capital Federal

Milenio







Pan para las Fiestas

La costumbre de hornear panes especiales en ocasiones de fiestas religiosas se remonta a la antigüedad.
Empleando ingredientes más caros, estos panes festivos tienen formas tradicionales con significados simbólicos especiales. Así disfrutamos, por ejemplo, del tradicional Panettone (Milán) durante la Navidad o del Bolo-rei (rosca de reyes), un pastel dulce originario de Portugal, consumido típicamente para celebrar el 6 de enero día de los reyes.



Pan dulce Tradicional

¡¡ No hay nochebuena sin el tradicional pan dulce navideño !!

Como lo hacían nuestras abuelas, debemos incorporarle los mejores frutos y los más nobles, símbolos de abundancia y prosperidad.



INGREDIENTES



½ taza de agua tibia
60 gr. de levadura de cerveza
2 cucharadas de miel
150 gr. de azúcar
2 huevos
100 gr. de manteca
Ralladura de 1 limón
Ralladura de 1 naranja
Esencia de vainilla
1 cucharadita de agua de azahar
1 cucharadita de extracto de malta
10 gotas de esencia de amaretto
1 copita de coñac
600 gr. de harina
300 gr. de frutas abrillantadas
300 gr. de frutas secas (nueces, almendras, piñones, avellanas, pasas de uva)
1 pizca de sal
2 cucharadas de moscato

PREPARACIÓN



❶ Colocamos en el bol agua tibia, la levadura, la miel, el azúcar, los huevos, la manteca blanda, las ralladuras de limón y naranja, las esencias, el moscato, el agua de azahar, el extracto de malta diluido en un poco de agua, el coñac y una taza de harina.



❷ Licuamos todo durante 30 seg. hasta que todos los ingredientes se incorporen totalmente.



❸ Colocamos en un bol el resto de la harina, con una pizca de sal fina.



❹ Hacemos un hoyo en el centro y vertemos ahí los ingredientes licuados. Tomamos la masa del centro hacia fuera con una cuchara de madera.



❺ Agregamos las frutas siempre trabajando en forma envolvente con una cuchara de madera.



❻ Espolvoreamos en la mesada un poco de harina y masajeamos la masa, cuando este suave y no se pegotee la ubicamos en un molde o pirotín para pan dulce. Cubrimos y dejamos leudar hasta que doble su volúmen y llevamos al horno durante 50 minutos.

Cuando se enfríe, al desmoldarlo, podemos pintarlo con huevo y le agregamos frutas confitadas a gusto.

Si deseamos, podemos hacer un glasé con limón y azúcar impalpable y lo colocamos por encima, quedará nevado.

También podemos colocarle almíbar y pintarlo para otorgarle mas brillo.

Las cerezas quedarán muy bien dentro del pan dulce, téngalo en cuenta, realza su sabor.

Pan dulce frutos del bosque

Ahora prepararemos un pan dulce distinto. No todos gustan de las pasas de uva y frutas abrillantadas, por lo que les proponemos cambiarlas por frambuesas, frutillas y arándanos. Para exigentes.



INGREDIENTES



1/3 agua tibia

125 gr. de manteca blanda

50 gr. de levadura

200 gr. de azúcar rubia

Ralladura de 1 limón

Unas gotas de agua de azahar

1 cucharadita de extracto de malta

2 cucharaditas de coñac

4 huevos

¼ de leche tibia

700 gr. de harina común

1 huevo batido para pintar

300 gr. de frutos del bosque (frambuesas, frutillas, arándanos, cerezas secas o prensadas con azúcar)

½ taza de licor de mandarina

PREPARACIÓN



1 Disolvemos la levadura en agua tibia, tapamos y dejamos fermentar.



2 En un bol mezclamos la manteca blanda, el azúcar, la ralladura de limón, el agua de azahar, el extracto de malta, el coñac y los huevos, revolvemos con una cuchara de madera y agregamos el licor de mandarina.



3 Incorporamos el fermento del paso 1, la leche tibia y harina en cantidad necesaria. Agregamos con la cuchara de madera los frutos secos del bosque.



4 Enharinamos la mesa de la cocina y volcamos la masa, la amasamos con los puños hasta que quede tierna, lisita y no se pegotee.



5 Tapamos y dejamos levar hasta el doble (2 horas mínimo).



6 Colocamos en un molde y llevamos al horno durante sesenta minutos a temperatura media. ¡¡Sin abrir!!, ojo que si abrimos el horno se cuartea el pan dulce.

Los frutos del bosque o también llamados frutos rojos, le dan un sabor indescriptible a este pan dulce.

Podemos pintar con huevo al salir del horno.

También podemos hacer un caramelo con azúcar, jugo de limón, agua y glucosa y lo agregamos por arriba.

Panettone sin frutas

Ideal para las personas que no gustan de las frutas utilizadas en los panes tradicionales de navidad. Obtendremos una deliciosa y perfumada masa que hará las delicias de nuestros comensales. Ideal para acompañar el brindis o con un buen café.



INGREDIENTES



½ taza de leche tibia

60 gr. de levadura

3 cucharadas de miel

150 gr. de azúcar impalpable

1 huevo grande

100 gr. de manteca

1 cucharadita de esencia de vainilla

1 cucharadita de esencia de marraschino

1 cucharadita de coñac
600 gr. de harina

Ralladura de 1 limón

1 cucharadita de agua de azahar

1 pizca de sal

3 cucharadas de moscato

PREPARACIÓN



1 Colocamos en una licuadora la leche, la levadura, la miel, el azúcar, el huevo, la manteca, las esencias, el agua de azahar, el moscato y ½ taza de harina.



2 Licuamos durante 30 segundos hasta que todo quede totalmente integrado.



3 Colocamos en un bol el resto de la harina con una pizca de sal y lo revolvemos.
Hacemos un hueco en el centro y colocamos lo que licuamos, revolviendo e incorporando con una cuchara de madera en forma envolvente.



4 Espolvoreamos una mesada de la cocina con harina y masajeamos unos segundos hasta que no se pegue y quede una masa lisita.



5 Envolvemos y dejamos que doble su volúmen.



6 Colocamos en un molde, achatamos con las manos para que quede mas plano y cocinamos 45 minutos en el horno a temperatura media.

Si lo desea puede decorar por fuera con azúcar impalpable.

Este panetone se realiza sin frutas ya que a algunos no les gusta el tradicional.

Puede realzar su brillo con almíbar y pintarlo.

Budin de almendras y nueces

Una verdadera exquisitez, en la que se combinan la nobleza de las nueces y la almendras con la sutileza y los aromas del amaretto y el marraschino. Hará de su mesa navideña algo inolvidable.



INGREDIENTES



125 gr. de manteca

100 gr. de harina leudante

1 cucharadita de polvo de hornear

150 gr. de azúcar

200 gr. de nueces peladas.

200 gr. de almendras picadas.

1 cucharadita de esencia de amaretto

1 cucharadita de esencia de marraschino

4 huevos.

PREPARACIÓN



1 Colocamos en una procesadora la manteca, la harina, el azúcar y el polvo de hornear.



2 Procesamos hasta que quede un granulado.



3 Colocamos las almendras y las nueces.



4 Agregamos las esencias de marraschino y amaretto.



5 Colocamos los huevos, pero no batimos.



6 Con movimientos envolventes mezclamos la preparación, esto es para que pueda entrar aire en la mezcla.



7 Colocamos en el molde y cocinamos durante 45 minutos en horno a temperatura media.

Podemos pintar con huevo y agregarle arriba nueces enteras peladas.

También podemos espolvorear con azúcar impalpable utilizando algún tipo de plantilla.

Podemos decorar con chocolate líquido y nueces.

Budín Esponja

Una suave masa aireada de delicada dulzura combinada con pasas de uva, frutas abrillantadas y cerezas, logra un esquisito sabor que perdurará en la memoria de los comensales. El alto componente decorativo hará de su mesa algo impactante.



INGREDIENTES



10 claras

2 tazas de harina tamizada

150 gr. de galletitas secas

200 gr. de azúcar

100 gr. de manteca.

100 gr. de pasas de uva

100 gr. de frutas abrillantadas.

30 gr. de cerezas

100 gr. de chocolate blanco

100 gr. de chocolate con leche

50 gr. de crocante dulce

PREPARACIÓN



1 Batimos las claras a punto nieve.



2 Mientras batimos incorporamos como lluvia azúcar, seguimos batiendo hasta formar un merengue duro.



3 Colocamos la manteca tibia y agregamos el merengue de a poco.



4 Colocamos las galletas pulverizadas con la harina leudante tamizada y revolvemos en forma envolvente ¡no batimos!.



5 Agregamos la fruta seca, las pasas de uva y revolvemos en forma



6 Ponemos en un molde y llevamos al horno durante 55 minutos a temperatura media.



7 Decoramos con chocolate derretido blanco y con leche, le agregamos algunas cerezas y crocante.

El chocolate que utilizamos para la decoración final de nuestro budín puede ser de taza. Si es así, podemos derretirlo a baño maría.

Budín Inglés

El conocidísimo budín inglés preparado con los típicos ingredientes de la cocina navideña no desentonará en una completa mesa de postres festivos.

El toque de coñac en la preparación de la masa es el secreto de tan exquisito bocado.



INGREDIENTES



250 gr. de nueces, pasas de uva, almendras y frutas abrillantadas

1/3 de coñac

100 gr. de manteca

1 limón rayado

3 yemas

1 taza de azúcar impalpable

200 gr. de harina leudante

3 claras batidas a nieve

2 cucharadas de piñones picados

PREPARACIÓN



1 Maceramos todas las frutas con coñac.



2 Batimos la manteca, la ralladura de limón y el azúcar, agregamos las yemas de a una a la vez.



3 Agregamos las frutas maceradas.



4 Agregamos la harina leudante.



5 Incorporamos de a poco las claras batidas a nieve, para que la mezcla sea más suave.



6 Revolvemos en forma envolvente y colocamos en un molde enharinado. Cocinamos durante 50 minutos a temperatura media.



Podemos decorar nuestro budín con piñones picados una vez que lo retiramos del horno. Para ello los pegamos con huevo y pincelamos.

Pan de Maíz

El conocido pan de maíz en este caso lo haremos dulce gracias a la miel incorporada en su masa. Si además le damos un toque personal decorándolo con frutas secas, quedará ideal para una mesa navideña de estilo campestre.



INGREDIENTES



½ taza de harina de maíz

3 cucharadas de margarina

¼ taza de miel liquida

2 cucharadas soperas de sal

¼ de taza de agua hirviendo

50 gr. de levadura.

½ taza de agua tibia

1 huevo

4 tazas de harina común

PREPARACIÓN



1 En un bol mezclamos la harina de maíz, la margarina, la sal, la miel, el agua tibia y revolvemos bien.



2 Disolvemos la levadura en agua tibia y dejamos fermentar.



3 Agregamos al fermento un huevo, ½ taza de harina y mezclamos todo con el paso 1.



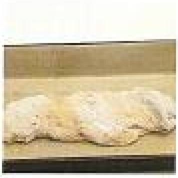
4 Batimos todo hasta que quede lisito y agregamos mas harina, hasta obtener un pegote.



5 Dejamos reposar hasta que doble su volumen.



6 Le damos forma con el palo de amasar y lo enroscamos como un pan común alargado.



6 Lo colocamos en un molde plano, tipo pizzera y cocinamos durante 55 minutos.

Podemos decorar nuestro pan con frutas secas para darle un toque delicado y personal.

También podemos espolvorearle azúcar por encima.

Rosca de Reyes

Según la tradición de nuestros abuelos, el día 6 de enero se debe merendar una gran rosca en cuyo interior se enuentran figuritas y regalos. Si le agregamos higos debemos tener en cuenta que en la antigüedad estos eran el símbolo de la fertilidad y la fecundación de la mujer. Un pan con historia.



INGREDIENTES



250 gr. de harina leudante

1 huevo

3 cucharadas de azúcar

25 gr. de manteca blanda

3 tazas de leche tibia

Para la crema pastelera:

1 huevo

2 yemas

1 cucharada de harina

200 gr. de azúcar

1 cuchara de esencia de vainilla

½ litro de leche fría

PREPARACIÓN



❶ Colocamos en un bol harina, el huevo, el azúcar, la manteca y la leche tibia.



❷ Envolvemos non la mano la mezcla hasta que obtenemos una maza homogénea.



❸ Colocar el bollo sobre la mesa y lo amasamos enérgicamente.



❹ Ponemos en un molde con agujero en el centro y lo llevamos al horno durante una hora.

Para preparar la crema pastelera



❶ Colocamos en una ollita el huevo, la yema, la harina y el azúcar, batimos ligeramente hasta incorporar bien.



❷ Agregamos la esencia de vainilla y la leche fría.



❸ Seguimos revolviendo en fuego moderado hasta que todo hierva y espese.



❹ Volcamos la mezcla en un bol y continuamos revolviendo hasta que se enfríe.

Al mismo tiempo que colocamos la crema pastelera, y a modo de decoración y complemento, podemos agregarle higos y cerezas de manera intercalada.

Rosca de Almendras

Presentamos la tradicional rosca pero en lugar de decorala con crema pastelera lo hacemos con almendras y azúcar impalpable. Llamará la atención porque se verá distinta, pero además por su sabor. Ideal para paladares exigentes.



INGREDIENTES



250 g. de harina leudante

1 huevo

50 g. de manteca

4 tazas de leche tibia

3 cucharadas soperas colmadas de azúcar

PREPARACIÓN



1 Colocamos en un bol la harina, el azúcar, los huevos y la manteca.



2 Colocamos en la mesa y procedemos a amasar enérgicamente.



3 Cuando logramos la consistencia suficiente la enroscamos como a una trenza y cerramos.



4 Colocamos en un molde con agujero en el centro y cocinamos en el horno a temperatura media durante 55 minutos.

Podemos decorar la superficie con azúcar impalpable y almendras peladas.

También barnizar con glucosa para darle brillo.

Historia de la Rosca de Reyes

La tradición nos habla de Francia, durante el reinado de Luís XV y en fecha del 5 de enero. Durante una reunión con otros reyes y mandatarios, Luís XV quiso impresionar a sus invitados con una buena cena y un postre muy especial y diferente. Encargó a su repostero (que era español, según cuenta la historia) la delicada tarea. Dentro de las pocas posibilidades existentes en la época, el repostero se dispuso a realizar una gran rosca con pasta de brioche, la cual adornó con diferentes frutas, introduciendo en su interior una moneda de oro.

El símbolo de prosperidad que interpretaron todos los comensales al encontrar en su interior tan inesperada sorpresa, produjo el que todos se deshicieran en alabanzas hacia su autor. Al llamar al repostero y por sorpresa preguntarle el nombre de dicho postre,

el mismo contestó ***" ¡Rosca de Reyes! "***, y desde entonces el postre estuvo presente en todas las reuniones de altos mandatarios.

En la actualidad, el día 6 de Enero, festividad de reyes, se suele merendar una gran rosca.

Profiteroles masa bomba

La tradicional masa bomba aplicada en magníficos profiteroles. El secreto reside en en la combinación de las cremas que elijamos para rellenarlos. Sugerimos dulce de leche, crema moca y pastelera. Usted puede aplicarle la que prefiera. ¡¡ Ideal para golosos !!



INGREDIENTES



1 taza de agua

1 taza de harina

1 pizca de sal fina

70 gr. de margarina

4 huevos

PREPARACIÓN



1 En una olla colocamos el agua con la manteca y la sal hasta que hierva.



2 Cuando rompe el hervor ponemos la harina y revolvemos con energía.



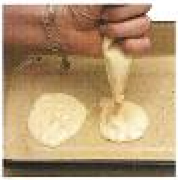
3 Colocamos en un bol.



4 Batimos los huevos y agregamos de a poco al paso anterior.



5 Colocamos la masa en una manga.



6 Las cocinamos en horno muy caliente.

Para rellenar esperamos a retirar del horno, cortamos al medio, rellenamos y tapamos nuevamente.

Podemos rellenar con: crema pastelera, dulce de leche repostero o crema moca y por arriba con chocolate derretido.

Acompañamos en el plato con helado de crema americana y chocolate líquido.

Torta de Turrón

Deliciosa torta de turrón de fácil preparación siguiendo la tradicional receta como lo hacían nuestros antepasados.

Obtendremos un exquisito postre con la delicada combinación de la miel de abejas con almendras y pistachos.



INGREDIENTES



250 gr. de miel de abejas

4 claras

2 cucharitas de esencia de vainilla

1 cucharada de glucosa

250 gr. de almendras tostadas y peladas

50 gr. de pistachos pelados

PREPARACIÓN



1 Batimos las claras a punto nieve.



2 Hervimos en una olla la miel.



3 Colocamos la miel hervida sobre las claras batidas, batimos y agregamos la esencia de vainilla.



4 Colocamos a baño maría revolviendo hasta que tome punto caramelo.



5 Aparte ponemos el azúcar, la glucosa y lo remojamos con agua a fuego fuerte hasta que tome punto caramelo.



6 Agregamos a la mezcla anterior las almendras y pistachos.



7 Colocamos encima de una mesa enmantecada, le damos la forma que nos guste, alisamos con palote y dejamos enfriar.

Le podemos hostia agregar

en la base, si a nos agrada.

Para servirlo, podemos

decorar el plato o la

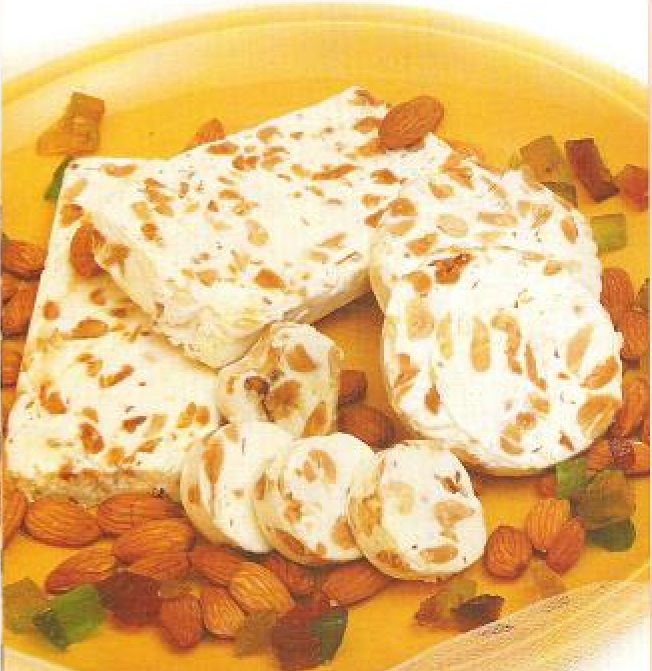
bandeja con algunas

almendras, higos y frutas

abrillantadas.

Turroncitos de maní

Ideales para los más chicos. Mientras esperan la llegada de Papá Noel, amenizaremos con deliciosos turroncitos preparados con maní y cortados en distintas y divertidas formas.



INGREDIENTES



125 gr. de azúcar

1 chorrito de agua

200 gr. de miel

1 clara.

250 gr. de maní pelado

PREPARACIÓN



1 En una cacerolita colocamos el azúcar con un chorrito de agua hasta lograr un almíbar punto caramelo.



2 Le agregamos la miel a baño maría y revolvemos sin detenernos.



3 Le incorporamos una clara batida a punto nieve.



4 Continuamos a baño maría dos o tres horas.



5 Antes de retirar, cuando logramos una muy buena consistencia, le agregamos el maní y lo revolvemos muy bien.



6 Lo colocamos en un mármol y le damos forma.



7 Lo cortamos con algunos cortantes con distintas formitas. Podemos elegir algunas navideñas.

Se pueden cortar con corta pastas de metal o plástico.

Podemos decorar el plato o la bandeja con algunas almendras, frutas abrillantadas o cualquier ingrediente que nos guste.

Historia del Turrón

Se dice que su origen ronda por el siglo XVI cuando el pueblo de Xixona (Jijona), después de las cosechas del campo, las familias se dedicaban a elaborar artesanalmente un postre elaborado con productos naturales como las almendras y la miel.
Este dulce producto agradó tanto a la gente de los alrededores que empezaron a elaborarlo
con más frecuencia, atravesando fronteras con distintas variantes. Aunque el originario no ha perdido ni la tradición ni el nombre, por lo que es conocido por todo el mundo.
Otros escritos también nombran el turrón como el "invento" del siglo XVII.
Cuentan que cuando la peste asolaba Cataluña, el gremio de pasteleros convocó a un concurso para la realización de un postre que simbolizara una piedra y que tuviera todas las garantías sanitarias. Fue entonces cuando un pastelero de Barcelona llamado *Pere Torró* elaboró un dulce basándose en avellanas, miel y piñones que, por agradar tanto a los presentes,tomó su nombre desde aquel momento.

Magdalenas de navidad

En esta ocasión, a las tradicionales magdalenas para la hora del té las vestimos de fiesta, agregándoles pasas de uva y frutas abrillantadas. De esta manera realzaremos la tarde que precede a la nochebuena.



INGREDIENTES



6 huevos

6 cucharadas de azúcar

200 gr. de harina leudante 0000

2 cucharadas de esencia de vainilla

200 gr. de pasas de uva

200 gr. de frutas abrillantadas

Pirotines de papel tamaño mediano

PREPARACIÓN



1 Ponemos en un bol los huevos y el azúcar y batimos.



2 Perfumamos con la esencia de vainilla.



3 Tamizamos la harina sobre el batido obtenido y mezclamos todo con una cuchara en forma envolvente.



4 Colocamos las pasas y las frutas y mezclamos en forma envolvente.



5 Colocamos la mezcla hasta la mitad del pirotín y horneamos durante 40 minutos a temperatura mediana.

Para que no se caigan los pirotines debemos colocarlos en el horno en una asadera uno al lado del otro.

Podemos decorar con mermelada de fruta o chocolate líquido.

Tradición 12 Uvas

La tradición cuenta que hacia el año 1909 en el país valenciano hubo una cosecha excepcional de uva que los antepasados jamás habían visto. A partir de este hecho, para dar gracias y pedir otros años tan prósperos para aquellas tierras, decidieron que debían acabar y comenzar el año consumiendo tan preciado tesoro y, por aclamación unánime, dispusieron que el momento preciso debería ser aquel en que el reloj marcara, exactamente, el inicio del año con las doce campanadas.
Sin embargo, existe una versión que nos dice que la implantación de esta costumbre no se debe a motivos religiosos o culturales, sino más bien a meros intereses económicos. En la noche del 31 de diciembre de 1909, los cosecheros, en un esfuerzo desesperado de imaginación, consiguieron desembarazarse del excedente de uvas de ese año inventando el rito de tomar las uvas de la suerte en la última noche del año.



Mesa Festiva

Cómo la armamos?

Aquí les contamos algunas pautas a tener en cuenta a la hora de armar una elegante y decorativa mesa para las fiestas.

- Debemos comenzar cubriendo nuestra mesa con mantelería delicada y alusiva a la ocasión. Luego colocaremos los platos, preferentemente blancos de tres tamaños diferentes. Debemos ponerlos uno arriba del otro y de mayor a menor.

- Los cubiertos deben ser plateados, y tienen que incluir los 3 principales (tenedor, cuchillo y cuchara grandes) y los cubiertos para el postre (un tenedor y un cuchillo más cortos que se colocan a los costados desde adentro hacia afuera). Por último, adelante del plato principal colocaremos una cuchara de tipo sopera más corta y una cucharita para el café. Acerca de los cubiertos tenemos que saber que se diferencian por su largo y su grosor, los largos son de la comida principal y los cortos para el postre.

- Las copas que incluiremos son tres, la tradicional para el brindis que es la de champaña, una para el vino y otra para el agua (teniendo en cuenta que entre ellas se note muy bien la diferencia).

- Por último, al costado de los platos del lado derecho, se coloca un platito chiquito, para cualquier desperdicio que pueda surgir durante la comida.

Cómo la decoramos?

Una propuesta interesante para decorar nuestra mesa son los porta velas. Podemos usar velas blancas, rojas o verdes, y adornar con piñas, guindas u hojas de muérdago, siempre de acuerdo al mantel que hayamos conseguido. Si la mesa es rectangular colocaremos 3 porta velas, y si es muy larga, colocaremos 5 de ellos distribuidos a lo largo de la misma. Si la mesa es redonda podemos poner un porta velas central, y si es muy grande pueden ser 3 de ellos formando un triángulo. Lo que debemos tener en cuenta cuando coloquemos velas, es que el número debe ser impar.
En cada plato podemos ubicar un servilletero individual realizado en tela y colocar una servilleta en el centro del plato a cada comensal. Por otro lado, en una mesa auxiliar muy cercana ubicaremos las bebidas para que los comensales no se tengan que levantar a tomarlas. Además, sobre la mesa debe haber jarras de agua fresca y varios contenedores con aderezo, si es que los platos lo requieren.

Al retirarse los invitados, luego de haber servido todas las frutas secas, los turrones y el pan dulce, se retira de la mesa todo menos las copas y los cubiertos del postre. Dejamos todo hasta el otro día, ya que se dice que trae prosperidad comenzar el primer día del año con la mesa servida de esta manera.

